

## Cupcakes de fresa artificial



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creator:** Monónimo



**Tiempo:** 1h y 15min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Moderna

**Coste:** Económico

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- Cupcakes:
  - 220 g de harina
  - 115 g de mantequilla a temperatura ambiente
  - 220 g de azúcar
  - 2 huevos M
  - 2 cucharaditas de levadura en polvo
  - 120 ml de leche
  - 4 cucharadas de Nesquik de fresa
  - Buttercream:
  - 125 g de mantequilla
  - 250 g de azúcar glas
  - 3 cucharadas de Nesquik de fresa
  - 40 ml de leche
- 

## Preparación:

### Paso 1

Bate la mantequilla reblandecida junto con el azúcar. A continuación añade los huevos uno a uno y vuelve a batir hasta que todo esté integrado. A parte prepararemos el Nesquik de fresa mezclándolo bien con la leche, y en otro bol dejaremos lista la harina y la levadura tamizadas. Es momento de que incorpores la mitad de la harina, batas un poco, añadas la leche con Nesquik, volvemos a batir y finalmente echamos el resto de harina. Bate un poco más hasta que la mezcla esté homogénea y ya tienes lista la masa para repartir en las cápsulas. Hornea durante 20 minutos aproximadamente a 180°C (horno precalentado). Sacar los cupcakes del horno, déjalos unos minutos en el molde, y luego enfríalos por completo en una rejilla. Buttercream: Bate la mantequilla reblandecida durante unos minutos y a continuación añádele el azúcar glas tamizado y vuelve a batir hasta que todo esté bien integrado. Ahora vuelve a preparar el Nesquik mezclándolo junto con la leche, asegurándote de que está bien disuelto, e incorpóralo a la mezcla. Bátelo durante unos minutos a velocidad alta.